

# La olivicultura valenciana en el siglo XXI

El olivar ocupa el cuarto lugar en superficie cultivada en la Comunidad

POR SERGIO PAZ

El olivo de la Comunidad Valenciana, con sus casi 110.000 hectáreas cultivadas, se distribuye por prácticamente todo el territorio, de norte a sur y de este a oeste, excepción hecha de las zonas más frías de las comarcas interiores de Castellón, como Els Ports y l'Alt Maestrat, ya que los rigores del invierno hacen inviable su cultivo. No obstante puede sorprendernos encontrarlo en comarcas a priori tan poco propicias como el Rincón de Ademuz donde, aunque en una superficie muy reducida, también tiene cabida. Y a pesar de haber sido reemplazado por otros cultivos en muchas comarcas, sobre todo en zonas litorales por los cítricos y las hortalizas, sí formó parte de su paisaje hasta fechas relativamente recientes, siendo junto con la vid el cultivo dominante hasta la primera mitad del siglo XX.

Hoy día ocupa el cuarto lugar en importancia por superficie cultivada, detrás del almendro, la viña y los cítricos. A pesar de su importancia relativa en nuestra Comunidad, tan sólo representa el 5% del total de la superficie cultivada en España, siendo la quinta en superficie por detrás de Cataluña, Extremadura, Castilla-La Mancha y Andalucía, poseyendo no obstante una gran riqueza varietal, proporcionalmente por encima de otras regiones en las que tiene una implantación notablemente mayor.

## Características de nuestro olivar

Desde el auge que experimentó el cultivo del olivo a finales de la década de los 80 del pasado siglo, comenzó también y en paralelo un proceso de modernización que afectó no sólo al cultivo, sino también a las almazaras, que paulatinamente fueron remozadas e incluso clausuradas las que, por su obsolescencia y escaso volumen de trabajo, no tenían cabida en la nueva olivicultura.

Los modernos molinos, batidoras y centrífugas han abaratado los costes de extracción del aceite y han mejorado la calidad del mismo. La producción

viverística experimentó también una auténtica revolución con la reproducción por estaquillas semileñosas, que facilita, abarata y acorta la producción en vivero de los plantones de olivo, ofreciendo al olivicultor un producto de alta calidad y de pronta entrada en producción.

Paralelamente, en el campo las técnicas culturales han disminuido el tiempo de crianza de los nuevos olivos y por tanto la entrada en producción. Se ha aumentado la densidad de las plantaciones, ha mejorado la recolección mediante los vibradores (tanto de troncos como individuales), los equipos de poda, de tratamientos fitosanitarios y, sobre todo, se ha dado un salto cuantitativo y cualitativo importante con la extensión del riego a un cultivo, considerado hasta hace poco de riguroso secano.

Estas mejoras han ido aumentando los rendimientos productivos de las parcelas cultivadas, sobre todo en las nuevas plantaciones realizadas en muchas ocasiones con la introducción de variedades no autóctonas de alto rendimiento, como ha sido el caso de la Picual (frenada su expansión por su alta sensibilidad al *Verticilium*), en primer lugar, y luego por la Arbequina, que sigue siendo una de las variedades más plantadas hoy en día. No obstante la gran mayoría de nuestro olivar sigue siendo tradicional y acarrea una serie características que lo enmarcan con demasiada frecuencia en una agricultura de subsistencia. Entre ellas destacan:

- Es un cultivo con un cultivo milenario y tradicional, anclado en no pocas ocasiones en unas técnicas de cultivo inadecuadas hoy en día. Esto se traduce en un arbolado cargado con exceso de madera, podas mal realizadas que debilitan el olivo, exceso de laboreo, fertilización poco adecuada, etc.
- La gran longevidad del olivo provoca que la necesaria renovación de las plantaciones o el cambio varietal no se haga con la debida celeridad.
- Plantaciones envejecidas de baja productividad.

- Malas prácticas de poda que originan olivares cargados de madera con vecería muy acusada y baja productividad.
- El marcado carácter irregular de su producción, la temida vecería, ha aportado connotaciones negativas al cultivo impidiendo el desarrollo y expansión del mismo.
- Es un cultivo que se adapta a condiciones extremas de suelo y sequía, lo que ha impedido en muchas ocasiones que diera a conocer su potencial productivo cuando se cultiva en condiciones más favorables edafológicas e hídricas.
- Inadecuada infraestructura agraria que dificulta el acceso a muchas explotaciones con bajas densidades de plantación.
- Escaso control de plagas y enfermedades.
- Elevados costes de producción, sobre todo en lo que se refiere a una recolección escasamente mecanizada.
- El retraso en la entrada del olivo en el mundo de la investigación y experimentación ha implicado que el progreso tecnológico del olivar sea menor que en otros cultivos.



Poda defectuosa, exceso de madera.

Como consecuencia, los costes son altos y los rendimientos son bajos, con mucha mano de obra, vecería e insuficiente calidad del aceite.

### Mejoras introducidas

A pesar de esto en los últimos años, debido al auge de la olivicultura, se han realizado importantes mejoras:

- Mejora en la producción viverística de plantones de olivo.
- Plantaciones nuevas y modernas, que siguen los criterios de calidad en los plantones, mayor densidad de plantación, introducción de nuevas



Plantón de olivo entutorado.



Moderna plantación de dos años a siete por siete metros.



Joven parcela de la variedad Arbequina (marco de plantación 6x5m).

variedades, riego localizado, adecuadas infraestructuras, etc.

- Mejoras en las prácticas de poda que reducen la vecería y aumentan la productividad.
- Una mejora en el control sanitario del cultivo, mayor control de plagas y enfermedades endémicas del olivar valenciano, como es la mosca del olivo, caparreta, repilo o tuberculosis.
- Aumento de la mecanización, principalmente en labores de tratamientos fitosanitarios y recolección.



- Mayor calidad del aceite, al mejorar la recolección, el transporte a la almazara y la extracción el la misma.
- Aumento de la investigación y experimentación. En la Comunidad Valenciana los programas I+D+i están tratando de dar un nuevo impulso al sector, siendo este un proceso lento pero que poco a poco comienza a dar sus frutos.

## Riqueza varietal

La gran diversidad varietal ha sido, sin duda, consecuencia de la forma de expansión del cultivo. La selección, domesticación y posterior propagación vegetativa por parte del agricultor, de aquellos acebuches más idóneos para las exigencias agronómicas de cada época, condujo a la obtención de las primeras variedades cultivadas; incluso hoy en día algunos agricultores siguen esta práctica. Si bien en este camino también han surgido algunas variedades por el cruce entre cultivares cultivados y olivos silvestres.

La reproducción mediante injerto, tan común en nuestras tierras, utilizando como patrón en muchas ocasiones acebuches procedentes de semilla, ha propiciado aún más la aparición de nuevas variedades. La falta de prendimiento o desaparición del injerto, daba lugar a que en una plantación regular apareciesen árboles singulares, algunos de los cuales dieron origen a nuevas variedades que han llegado hasta nuestros días.

La diversificación varietal se producía en un mundo rural mal comunicado, que propició, salvo excepciones, el localismo de la mayoría de cultivares y como consecuencia que las variedades de hoy día se ciñan a zonas geográficas concretas, diluyendo su importancia al alejarnos de estas comarcas. Esto ha dado pie al escaso conocimiento que se tiene de un gran número de variedades, salvo aquellas que por especiales circunstancias han conseguido una mayor difusión.

Muchas de las variedades cultivadas en la actualidad, ya se cultivaban desde hace cientos de años, perdiéndose sus orígenes en los tiempos.

Por otra parte, los movimientos de la población agraria han facilitado el trasiego varietal entre zonas muy alejadas, habiéndose perdido o deformado el nombre original de la variedad.

Todo esto ha originado una gran abundancia de nombres para designar a una misma variedad, que

dificulta el reconocimiento y clasificación varietal. Algunas variedades son conocidas por diferentes nombres en distintas localidades, produciéndose el fenómeno de la sinonimia. Por otro lado, una misma denominación puede indicar variedades distintas según la zona, dando lugar a las homonimias.

También han surgido como consecuencia de este proceso, las denominaciones incorrectas, que pueden llegar a convertirse en sinonimias si son comúnmente aceptadas en una comarca o localidad olivarera.

Los trabajos de prospección e identificación varietal han clarificado en gran manera, el número de variedades cultivadas en España, estableciendo los diversos nombres y sinónimos con que se conoce a una misma variedad, según su zona de cultivo.

## Distribución del olivo por comarcas

De las variedades cultivadas en la Comunidad Valenciana, prácticamente el 80 % de la superficie está ocupada por seis variedades principales: Villalonga, Blanqueta, Farga, Serrana de Espadán, Morrut y Cornicabra, de las cuales las cuatro primeras son variedades autóctonas. Otras variedades importantes en nuestras comarcas son Alfafara, Changlot Real, Canetera, Empeltre, Callosina y, más recientemente, Arbequina.

Las variedades principales están claramente delimitadas, con dominio de la Villalonga en las comarcas litorales e intermedias de Valencia y en La Marina alicantina. La Blanqueta prevalece en el interior de Alicante, solapándose en las comarcas de L'Alcoià, L'Alacantí y La Costera, con la 'Villalonga' y también en la Canal de Navarrés, Vall d'Albaida y el Comtat. En Los Serranos y Camp de Turia, se puede apreciar como Villalonga le ha ido ganando terreno a la Serrana de Espadán y a la Sollana.

La Farga se cultiva al norte de Castellón, dominando en las comarcas del Maestrat. La Cornicabra se extiende por el interior de Valencia, mientras que la Serrana de Espadán lo hace por el sur de Castellón. En cuanto a la variedad Morrut, su zona de difusión coincide básicamente con la de la variedad Farga. Algo similar ocurre con Canetera en esta misma zona pero en menor medida.

De entre las variedades más importantes, la Alfafara se cultiva en una amplia zona, sobre todo en el interior de Alicante y en menor medida de Valencia. La Changlot Real domina en la comarca del Vinalopó Mitjà.

La Empeltre la encontramos en la comarca del Ait Maestrat, al norte de Castellón. Por último, la Callosina predomina en dos comarcas (Vega Baja del Segura y Baix Vinalopó) hoy en día con escasa superficie de olivar cultivado.

Entre las variedades foráneas introducidas en fechas más recientes destacan la Picual y la Arbequina, que podemos encontrarlas por toda nuestra geografía olivarera, ligadas casi siempre a modernas y jóvenes plantaciones.

A continuación pasaremos a describir las cuatro variedades que tienen una mayor difusión en la Comunidad Valenciana y que mejor representan nuestra olivicultura.

#### *Villalonga*



Originaria del sur de la provincia de Valencia, se distribuye por casi toda la provincia (excepto el interior), por la mayor parte de la de Alicante, y aparece bastante más dispersa y esporádica en las comarcas castellonenses. También se cultiva en Portugal, en la comarca de Elvas, limítrofe con Badajoz, en donde recibe el nombre de Blanqueta de Elvas; de la misma forma se encuentra difundida en Italia.

Es un árbol de vigor medio y de porte erguido, fácilmente dirigible en la poda de formación, con hojas grandes alargadas, con brotes de gran grosor y ramas jóvenes de sección transversal cuadrangular característica, en la primera etapa de desarrollo. Su leña es relativamente frágil, por lo que es frecuente la rotura de ramas o incluso el tronchado de árboles provocado por el fuerte viento.

Se destina fundamentalmente a almazara, pero también se dedica en parte para aceituna de mesa, en verde, siendo una aceituna de mesa de gran calidad, con pulpa agradable al paladar, una buena rela-

ción pulpa/hueso y una gran facilidad de desprendimiento del mismo, si bien no tiene un periodo de conservación muy prolongado. Da aceites de calidad media, apropiado para mezclas y frituras, con un rendimiento graso elevado.

#### *Blanqueta*



Se trata de una variedad originaria de la localidad alicantina de Muro de Alcoy, que se distribuye principalmente por las comarcas del sur de la provincia de Valencia y norte de la de Alicante. También se cultiva en Cataluña.

Se trata de un árbol muy vigoroso, sobre todo en su etapa juvenil, de porte vertical, que alcanza gran desarrollo si se le permite crecer, fácil de formar, con hojas de un color verde oscuro intenso. Variedad que destaca por su gran productividad y por su regularidad.

#### *Farga*



Es una variedad antiquísima, originaria del norte de la provincia de Castellón, en donde se encuentra distribuida. También se cultiva al sur de Tarragona. En toda su zona de cultivo es conocida por su nombre original, sin que se hayan encontrado sinonimias, quizás debido a la gran antigüedad de la variedad.

Buena parte del conocimiento de esta variedad nos viene referenciado por plantaciones antiguas, con olivos viejos (a veces centenarios), que arrastran los problemas típicos asociados a las mismas. Es quizá por ello, que se trata de una variedad en franca regresión debido a su irregular productividad y al excesivo envejecimiento de las plantaciones existentes.

#### *Serrana de Espadán*

Variedad originaria del sur de la provincia de Castellón que se distribuye por la zona de origen y por el norte de Valencia, y en menor medida por el resto de la provincia de Castellón. También se cultiva en Tarragona, donde recibe el nombre de Sevillenca.

Aunque es una variedad de doble aptitud, se destina principalmente para almazara; se suele aderezar en verde (aceitunas partidas) y sobretodo en negro, siendo bastante apreciada en su zona de cul-



tivo como aceituna *marcida*. Produce aceites de excelente calidad, muy cotizados en los mercados, siendo el rendimiento graso elevado.

La mejora de las técnicas de cultivo, sobre todo la poda, que debe respetar la forma natural del árbol, y el riego, puede incrementar notablemente su productividad.